

Starters

Speck-Cannelloni mit Apfel-Meerrettich-Mousse und hausgemachtem Wallnusbrot ACGH	14,30
Mariniertes Saiblingstatar mit Gurken-Gazpacho, Dill Mayonnaise und Mais Tortilla ACDGJHK	16,50
Kalbscarpaccio mit geräucherter Burrata und Datteltomten-Sorbet AFMG	15,50
Haustatar vom Rind, serviert mit Toastbrot oder gemischten Brötchen und Butter ACDGK	16,00

Suppen

Klare Rinderkraftsuppe mit Kräuterfritatten ACGJ	6,50
Tomaten-Paprika-Schaumsuppe mit Zitronen-Frischkäse-Nocken und Thymian Öl ACGJ Veg.	7,00
Speckknödelsuppe (1 Knödel) ACGJ	6,50

Nudelgerichte & Teigwaren

Hausgemachte Kresse Spaghetti "alla Chitarra" mit grünem Spargel, Datterini-Tomaten-Ragout und Mozzarelline ACG Veg.	13,00
Tagliolini mit Rahmpfifferlingen ACGJ Veg.	13,00
Risotto mit Zitrusfrüchten, gegrillter Lachsforelle, Blattspinat und Lardo kross gebraten DGJM	19,50

Fischgerichte

Gegrilltes Zanderfilet mit Gemüse-Kokos-Curry und Dill Öl ADEFJL	23,00
Gegrilltes Lachsforellenfilet auf buntem Zupfsalat mit Limonen Dressing DEK	19,50

Salate und Gemüse

Gemischter Salatteller Veg.	6,00
Mediterranes Grillgemüse mit Burrata Pugliese und rotem Pesto GFM Veg.	14,90
Rustikaler Tomaten-Brot-Salat mit Büffelmozzarella AEFG Veg.	12,50

Hauptgerichte

Wienerschnitzel (Schwein/Kalb) mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren ACEF	14,50/18,50
Tiroler Zwiebelrostbraten mit gebratener Zwiebel auf Speckbohnen, gegrillten Kartoffelscheiben und Pfefferrahmsauce AEFGJM	22,00
Geschnetzelte Kalbsleber „Calvados“ mit Apfel, Zwiebeln und Reis Pilaw AEFJ	21,00
Tagliata vom Ribeyesteak auf Rucola-Parmesan-Salat, gegrillten neuen Kartoffeln und gerösteten Pfifferlingen EFG	27,00
Filetsteak vom Weiderind (200g) mit rustikalen Pommes, gemischtem Salat und Pfeffersauce oder Kräuterbutter ACEFK	35,00

Dessert

Affogato (1 Kugel Vanilleeis mit Kaffee Espresso) AGCH	3,60
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis AGCH	6,50
Kleines Schokomousse auf Himbeercoulis ACGH	6,50
Entdecke die Schätze Südtirols ACGH (Marillencreme Schnitte, Granny Smith Halbgefrorenes, Erdbeersorbet)	9,00
Marillenknödel mal anders ACGH (Topfenknödel, Marillenröster, Zimt Crumble, braunes Butter-Creme-Eis)	9,00
Kaiserschmarren mit Preiselbeeren oder Apfelmus ACG	7,90/10,90

Die 14 Allergene

A Glutenhaltige Getreide
B Krebstiere
C Eier
D Fisch
E Erdnüsse
F Soja
G Milch

H Schalenfrüchte
J Sellerie
K Senf
L Sesam
M Schwefeldioxid und Sulphite
N Lupinen
O Weichtiere